

Pilsner gold

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **49**
- SRM **6**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann® - Barke® Pilsner Malt	2 kg (30.8%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann® - Munich® (Monachijski) Typ I	1 kg (15.4%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann® - Pale Ale Malt	1 kg (15.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann® - Carahell (Karmel)	0.5 kg (7.7%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann® - Barke® Viena Malt (wiedeński)	2 kg (30.8%)	81 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	12 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Trawa cytrynowa	30 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Skórki słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	30 min

Notatki

- Burzliwa Fermentacja
 - a/ Start 16C (1 dzień)
 - b/ 12C (3 dni)
 - b/ 9.5C (14 dni)
- Cicha Fermentacja
 - a/ 8C (10 dni)

Woda zrodlna Wzgórza P.
12 mar 2023, 21:37